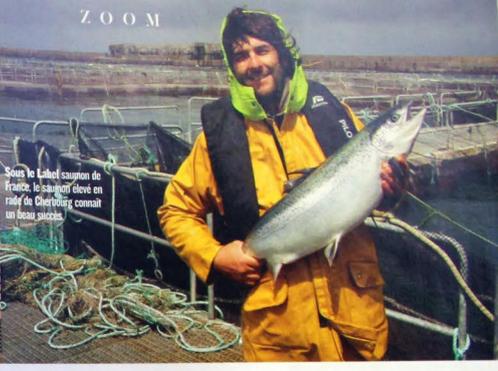




A l'enseigne La Belle Fermanvillaise, Christine Follet élève ses huîtres sous la mer.



Les réalisations de la Tricoterie du Val de Saire, ici dans la boutique de Cherbourg.



Sur le Label saumon de France, le saungy élevé en rade de Cherbourg connaît un beau succès.

## L'arrivée de la Solitaire du Figaro à Cherbourg-Octeville

# Terroirs du Cotentin : plus d'un

A côté d'entreprises d'envergure internationale s'est développé, entre terre

L'ehaut de l'affiche de l'activité économique de Cherbourg et de sa région est occupé, depuis longtemps déjà, par quelques poids lourds qui drainent la plus grosse part du bassin d'emploi. L'Arsenal (DCNS) en tête, depuis plus de deux siècles déjà, qui a su prendre le virage du privé quand les commandes du militaire n'ont plus suffi. Mais aussi Areva, avec

l'usine de retraitement de Beaumont-Hague, et, bien sûr, EDF, avec l'immense chantier de la centrale EPR de Flamanville. En attendant le grand projet d'un champ d'hydroliennes, implanté par la DCNS au cœur du courant du raz Blanchard au large du cap de la Hague et dont les premiers travaux devraient débuter en 2014.

Paradoxalement, c'est au cœur de cet impressionnant dispositif technologique de

pointe, qui va de l'armement sous-marin au nucléaire, que s'est développé un artisanat tout aussi pointu et de qualité, qui illustre parfaitement cette éternelle question qui tourne dans la tête des descendants des Vikings : « Sommes-nous des gens de terre ou des gens de mer ? »

Les sept exemples que nous avons choisis valident la double appartenance, cette perpétuelle ambivalence que la

## atout dans la Manche

et mer, un artisanat au dynamisme étonnant.

presqu'île, cernée par les eaux, ne peut renier. Avec, chez chacun d'entre eux, cette touche d'originalité ajoutée à l'exigence de qualité.

C'est Christine Follet, qui élève ses huîtres sous la mer et plonge donc trois ou quatre fois par semaine pour retourner les poches. C'est Laurence, Christine et Jean-Luc, trois frères et sœurs, qui sortent de la Tricoterie du Val de Saire des

pièces d'une qualité qui séduit les grands couturiers. C'est Franck Gouix, qui livre aujourd'hui son « Saumon de France », élevé au cœur de la rade de Cherbourg, aux meilleures tables. C'est la cidrerie Théo Capelle - reprise par son fils Ludovic -, en passe de recevoir son Label AOC. Ce sont les Lecostey père et fils, qui se battent pour le roussin, ce mouton typique de la Hague. C'est Guy

PAR PIERRE FLIECX (TEXTE)  
ET HELENE DAMBERGER  
POUR LE FIGARO MAGAZINE (PHOTOS)

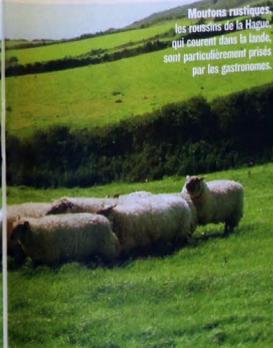
Mauger, qui ramène des casiers disposés au large d'Omonville-la-Rogue ses superbes homards bleus de parfois plus de 3 kilos.

C'est enfin la biscuiterie Burnouf, ses 500 000 visiteurs annuels et son incroyable chiffre d'affaires de 6,4 millions d'euros en 2011 (+ 22,27 % en un an).

Un circuit découvert à déguster... sans modération ! ■



Guy Mauger, au port de Hélière à Cherbourg-Octeville, avec un de ses homards bleus si réputés.



Moutons rustiques, les roussins de la Hague, qui courent dans la lande, sont particulièrement prisés par les gastronomes.



Ludovic Capelle dans la cidrerie créée par son père, Théodore, dans l'attache du Label AOC.

## Cidrerie Théo Capelle : les pommes de la concorde



Théo, c'est Théodore, qui a laissé à son fils Ludovic les rênes de la cidrerie qu'il avait créée au milieu des années 80 alors qu'il était encore producteur de porcs. Avec quelques amis, Théo s'était dit qu'il y avait sûrement quelque chose à faire avec le cidre grâce à la typicité des variétés de pommes locales. Un succès tel que Théodore entame une procédure pour obtenir le Label AOC, que Ludovic attend aujourd'hui avec impatience : « Le dossier démontre bien la légitimité du cidre dans cette région : tout concorde, les origines remontent au XII<sup>e</sup> siècle. » Sur ses 10 hectares de vergers, il récolte environ 320 tonnes de pommes, dont il consacre un tiers au cidre et au jus de pommes (50 000 bouteilles), un autre tiers au calva-

dos (5 000 litres par an), le reste étant commercialisé dans le nord de l'Espagne, où subsiste une tradition du cidre. A noter cette année une cuvée Titanic pour les 100 ans de l'escalier cherbourgeoise. « Ce n'est pas seulement un effet d'étiquette, explique Ludovic, mais un produit typé, acidulé, qui a été travaillé tout spécialement. » On retrouve son cidre sur toutes les tables des restaurants de la région mais aussi à Toulouse ou à Menton, où se sont installés des Normands devenus ses ambassadeurs. Un succès qui ne lui fait regretter à aucun moment d'avoir repris la cidrerie en 2008 et quitté, lui aussi, son ancien métier... d'éleveur de porcs. ■ P.F.  
Cidrerie Théo Capelle, 50340 Sotteville  
(02.33.04.41.17 ; www.theo-capelle.com).